

L'OXYGENE DISSOUS

MESURER L'OXYGENE DISSOUS POUR MIEUX PROTEGER VOS VINS

Trop d'Oxygène peut conduire à :

- Une évolution prématurée de la couleur de vos vins Et une modification de leur profil aromatique.
- Un milieu favorable au développement des micro-organismes.

A basse température, le vin s'enrichit
en Oxygène → O₂ DISSOUS

Quand la température remonte,
l'oxygène va être consommé
consommation du SO₂

1mg d'O₂ consomme 3mg de SO₂

Une protection raisonnée contre l'oxydation c'est s'assurer :

- Une homogénéité de vos lots en bouteille.
- Un allongement de la durée de consommation de vos vins tout en limitant les doses de sulfites.

**« Limiter les apports en
oxygène, c'est limiter l'emploi
d'antioxydants tels que les
sulfites »**



Les solutions Charlot

3 MODES DE CONTROLE :

1- Suivi Ponctuel au Domaine par un de nos Œnologues

1 à 2 cuves : 25 € HT / cuve

3 à 5 cuves : forfait de 70 € HT

6 à 10 cuves : forfait de 80 € HT

Pour un suivi annuel, Nous Consulter

2- Expertise complète

« Évaluer ses pratiques
œnologiques pour les faire évoluer »

- Mesure de l'oxygène dissous à chaque étape de la production ; de la réception de la vendange jusqu'au conditionnement
- Diagnostic des points critiques.
- Evaluation des procédures de travail ou de l'impact d'un process.
- Mise en Œuvre, si besoin, d'actions correctrices

Sur devis

3- Acquisition d'un oxymètre HQ30 D

Avec sonde de 3m : 1 456 € HT

Avec sonde de 5m : 1 580 € HT